

Risotto

Recept voor 4 – 6 personen

Olijfolie

Zeezout en zwarte peper uit de molen

1,5 liter hete kippen- groentebouillon

een kleine ui gesnipperd

2 stengels bleekselderij, schoongemaakt en fijngesneden

400 gram risottorijst

1,5 dl droge witte wijn, vermout of een scheut Pernod

2 handen vers geraspte Parmezaanse kaas

Warm de bouillon en hou m aan de kook.

Verwarm een flinke scheut olijfolie in een pan en fruit de uitjes en bleekselderij ruim 10 minuten op laag vuur. De ui en bleekselderij mogen niet verkleuren. Gooi daarna de rijst erbij en zet het vuur iets hoger. Roer even. Schenk de wijn/vermout of Pernod erbij en zet het vuur nog hoger. Blijf roeren totdat de rijst het vocht heeft opgenomen. Nu kan er een snuf zout en weer een soeplepel bouillon erbij. Laat de rijst op laag vuur de bouillon opnemen.

Herhaal dit zeker twintig tot dertig minuten en blijf rustig roeren, totdat de rijst zachter wordt. Proeven dus. De rijst moet wel nog beet hebben, maar geen harde kern. Haal nu de rijst van het vuur en roer de Parmezaanse kaas erdoor. Eventueel nog wat peper voor de pit. Wil je het gerecht smeùger? Dan moet je wat boter toevoegen. Laat de risotto een paar minuten staan.

Dit gerecht is heerlijk met een gegrild entrecootje of gegrilde wilde paddenstoelen. Dit maak je als volgt:

Verwarm een droge grillpan en gril verschillende verse paddenstoeltjes tot ze zacht zijn. Hak wat verse kruiden zoals kervel, dragon of peterselie (alleen de blaadjes). Voeg hier wat zout en het sap van een citroen aan toe. En hussel de gegrilde paddenstoeltjes erdoor heen en strooi dit over de risotto.

Het gegrilde entrecootje :

Entrecoortje insmeren met olijfolie en zouten en peperen. Daarna grillen in een hete grillpan, tot je de gewenste gaarheid hebt bereikt.

Geniet ervan!